

Gran Buffet



DELLO CHEF

IL TAGLIERE DEL MASTRO NORCINO

Crudo dolce di Parma 16 mesi, Speck dell'Alto Adige,
Pancetta steccata, Mortadella con pistacchi
Salame di Felino, Schiacciata calabra

LA TAVOLOZZA DEL CASARO

Ciliegine di bufala campana
Stracciatella pugliese
Caciottina toscana

IL TAVOLO DELLE NOSTRE SQUISITEZZE

Torta del Mastro Norcino
Erbazzone emiliano
Assortimento di frittini napoletani
Varietà di zeppolelle
Sfogliatine salate

UN PRIMO PIATTO CALDO DELLO CHEF A SCELTA TRA:

Risotto mascarpone e profumo di rosmarino
Risotto con carciofi e guanciale croccante
Trofiette con caponatina di verdure e ricotta marzotica
Ravioli di borragine con pomodorini e stracciatella pugliese

TORTA CON LOGO AZIENDALE

e brindisi augurale con spumante Blanc De Blancs

€ 49* per persona inclusi:

acqua gasata e naturale, eventuali bibite, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 4 persone) e caffè

A RICHIESTA

Gran piatto di Panettone e Pandoro al tavolo € 4 / pers. | Carrello con selezione di liquori € 4 / pers.

* Le quotazioni sono state elaborate considerando come minimo un numero di persone pari a 20.